

Kveik CB25

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **4.1**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **68.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.5 kg (100%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Lublin (Lubelski)	30 g	180 min	4 %
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Kveik	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Do zacierania powinno się użyć wodę w której marynowały się gałązki jałowca. Najlepiej to pominąć na początek, bo owoce egzotyczne z jałowcem = bełt.

Chłodzimy brzezkę do 25-30st C i zadajemy drożdże. Im cieplej tym lepsze piwo, optymalnie powyżej 30st. Pas grzewczy + regulator, bez tego raczej nic z tego - ale zobaczymy po pierwszej warce czy efekty są warte zachodu.

20 kwi 2017, 15:58